Musée du Berry

Dossier enseignant

La vie quotidienne au XIX^{e} siècle

Informations pratiques

Sommaire :

Le musée mode d'emploi 2
L'animation 2
Correction du questionnaire cycle 2 4
Correction du questionnaire cycle 3 et collège.....7

Le musée mode d'emploi

Lieu : musée du Berry, 4 rue des Arènes, 18000 Bourges

Ouverture : 9h-12h/14h-18h pour les groupes sur rendez-vous, le lundi, le mercredi, le jeudi et le vendredi

10h-12h/14h-18h pour les visiteurs individuels, tous les jours sauf le mardi, le dimanche matin et certains jours fériés (horaires soumis à modifications saisonnières)

Contacts : Emeline DANIEL, médiatrice culturelle au 02 48 70 41 92 ou emeline.daniel@ville-bourges.fr

Présentation du musée : www.ville-bourges.fr

Entrée et activité gratuites

L'animation

Publics : Elémentaire (tout niveau) – Collège – IME - ITEP

Pré-requis : aucun, mais il peut être utile de prolonger la découverte en classe : travaux agricoles, monde des villes, industrie (etc.).

Objectifs :

*** Connaissances :**

- Percevoir la réalité du quotidien au XIX^{e} siècle.
- Maitriser le vocabulaire spécifique sur la période concernée (vêtements, habitat, objets etc.)
- Comprendre les difficultés et les contraintes de la vie rurale.
- Connaître les céréales et l'outillage agricole

*** Compétences :**

- Se repérer dans un espace muséographique
- Emettre des hypothèses à partir d'observations et développer une approche critique.
- Appréhender une technique spécifique : le travail de la terre

Durée : 2 heures

Lors de son inscription l'enseignant choisit la visite-atelier ou la visite libre.

Déroulement de la visite-atelier

Selon l'effectif, la classe est divisée en deux groupes qui travaillent en parallèle. Chaque module dure de 50 minutes à 1 heure. L'ensemble des élèves réalise le même parcours. Tandis qu'un groupe travaille sur un questionnaire dans les salles du musée avec l'enseignant, l'autre groupe réalise un atelier poterie dans la salle éducative avec un animateur du musée.

*** atelier poterie :** après avoir étudié le métier de potier au XIX^{e} siècle à travers les matériaux et les techniques, les élèves réalisent un pot en argile au colombin.

Déroulement de la visite libre

Les élèves visitent les salles consacrées au Berry traditionnel et travaillent sur un questionnaire avec leur enseignant. Des jeux permettant de vérifier les acquis sont également mis à disposition.

Matériel

Les questionnaires et le matériel nécessaires aux ateliers est fourni par le musée. Il est conseillé aux enseignants et/ou aux accompagnateurs de se munir de boîtes en carton ou en plastique pour emporter les travaux des élèves. Un fond solide est de rigueur. En outre, les enfants qui le souhaitent peuvent prendre une blouse ou un vieux T-shirt.
Les dossiers spécifiques sur certains thèmes (poteries de la Borne) sont également disponibles. Les questionnaires vierges sont envoyés sur simple demande.

Correction du questionnaire cycle 2

Les corrections sont indiquées en rouge et en italique. Se reporter à la correction du questionnaire cycle 3 et collège pour les compléments d'information

Dans la cuisine...

Observe attentivement **la vitrine réunissant les ustensiles de cuisine**. Entoure leurs noms. Relie chaque nom à l'aliment correspondant.

Un moule à gaufres
Des tenailles
Un soufflet

Une casserole
Une poêle
~~Une louche~~

Une casserole
Un chaudron
Une baignoire

Un crochet
Un hameçon
Un porte-manteau

Un saladier
Un chaudron
Un cuit-pomme

Observe **la grande table en bois** utilisée pour le repas familial. Des **marques arrondies** sont encore bien visibles à chaque extrémité. On y écrasait des fruits.

Quel fruit a pu laisser de telles marques ?

Entoure la bonne réponse

Quel objet utilise-t-on à cette époque pour conserver les aliments ? (entoure la bonne réponse)

savoir - rasoir - saloir - manoir

Que faut-il ajouter à l'intérieur avant d'y déposer la nourriture ?

Du sel

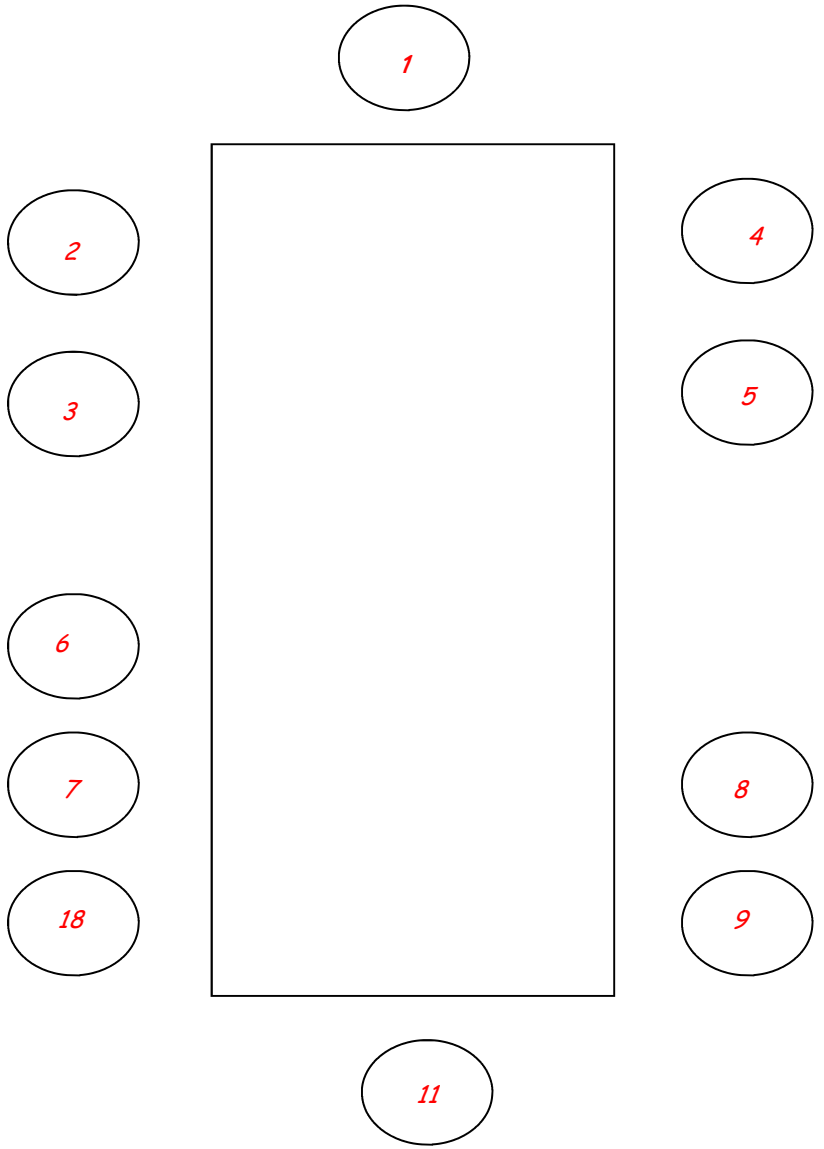
A table !

Installe-toi maintenant sur les bancs autour de la grande table en bois.

Lis attentivement le texte suivant

« Après une longue journée de travail dans les champs, Anatole rentre chez lui fatigué. En passant le seuil de la porte, il sent tout de suite la bonne odeur du souper préparé par sa femme Madeleine. Comme chaque soir, Anatole est le premier à s'asseoir à la place du chef de famille (1) . Aussitôt suivent ses garçons de ferme (2 et 3) ainsi que les grands parents (4 et 5) qui s'installent de chaque côté de la tablée. Les enfants (6, 7, 8, 9, 10) prennent place sur le reste de la table suivant leur âge. Les plus jeunes se retrouvent ainsi proches de leur mère. Madeleine (11), à l'opposé du maître de table, assure le service. »

Redonne à chacun sa place à l'aide d'un numéro



A quelle place es-tu installé(e) ? ……

La toilette

Au 19ème siècle, se laver nécessite une longue préparation. Observe les vignettes ci-dessous. Replace les étapes du bain du petit Jean dans le bon ordre à l'aide d'un numéro :

5

2

3

1

4

6

Retrouve la vitrine qui montre des costumes et colorie les vêtements en suivant la consigne ci-dessous :

le **chapeau** en noir
le **mouchoir de cou** en rouge
la **chemise** en blanc (utilise le blanc de la feuille)
le **gilet** en marron
le **pantalon** en noir
les **sabots** en marron

Correction du questionnaire cycle 3 et collège

Les corrections sont indiquées en rouge et en italique. Les compléments d'information sur les collections sont indiqués en noir et en italique.

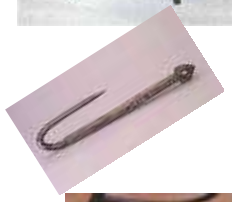
Dans la cuisine...

Observe attentivement la vitrine réunissant les ustensiles de cuisine. Indique leurs noms puis relie chacun des objets ci-dessous à l'aliment qui lui correspond :

Fers à gaufres

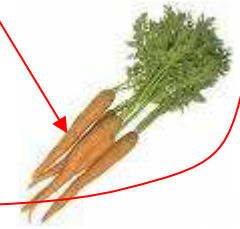
Poêle

Chaudron



Crochet

Cuit-pomme



Contrairement à aujourd'hui, les maisons n'avaient qu'une seule pièce, dans laquelle on recevait, on dormait et on mangeait (voir la maquette de maison en vitrine). Cette pièce à vivre était également la seule pièce chauffée. Elément essentiel de la maison, la cheminée servait pour l'éclairage, le chauffage et la cuisson des aliments.

Observe la grande table en bois utilisée pour le repas familial. Des marques arrondies sont encore bien visibles à chaque extrémité. On y écrasait des fruits. Quel fruit a pu laisser de telles marques ? Entoure la bonne réponse et note le nom du fruit :

Les noix

Quel objet utilise-t-on à cette époque pour conserver les aliments ? *le saloir*

Que faut-il ajouter à l'intérieur avant d'y déposer la nourriture ? *du sel*

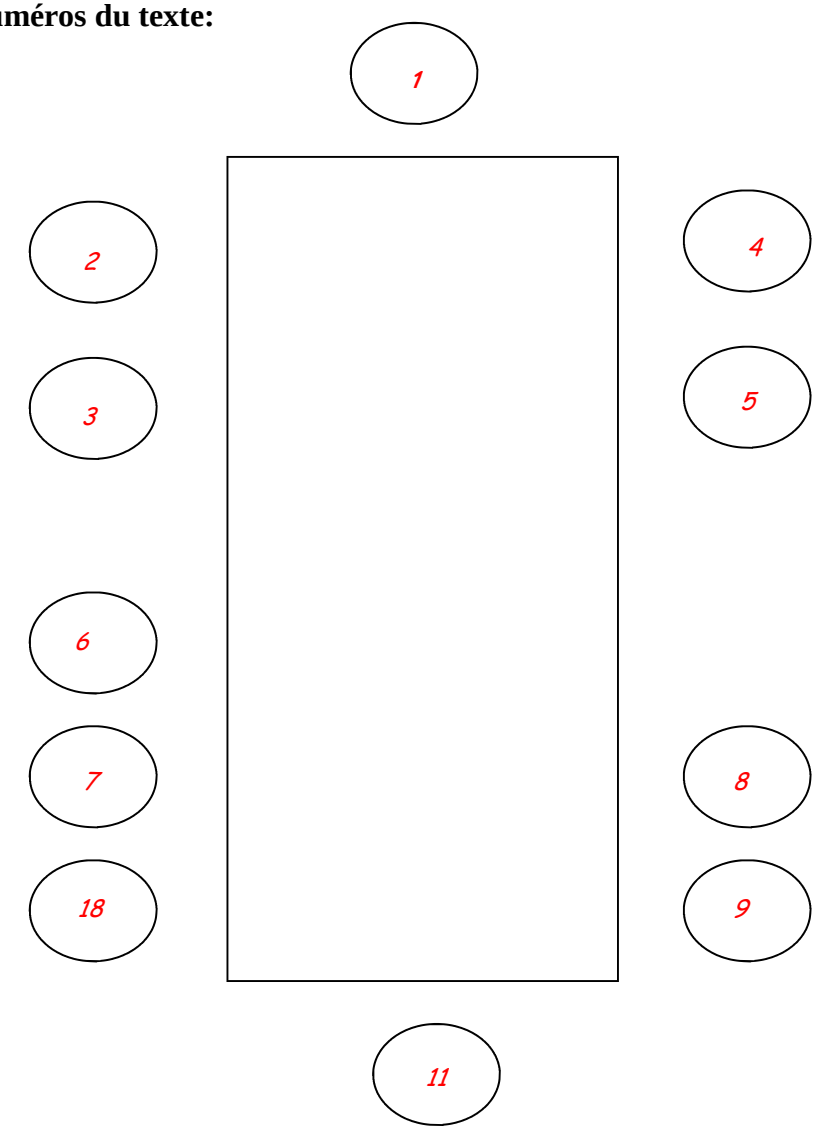
A table !

Installe-toi maintenant sur les bancs autour de la grande table en bois.

Lis attentivement le texte suivant :

« Après une longue journée de travail dans les champs, Anatole rentre chez lui fatigué. En passant le seuil de la porte, il sent tout de suite la bonne odeur du souper préparé par sa femme Madeleine. Comme chaque soir, Anatole est le premier à s'asseoir à la place du chef de famille (1) . Aussitôt suivent ses garçons de ferme (2 et 3) ainsi que les grands parents (4 et 5) qui s'installent de chaque côté de la tablée. Les enfants (6, 7, 8, 9, 10) prennent place sur le reste de la table suivant leur âge. Les plus jeunes se retrouvent ainsi proches de leur mère. Madeleine (11), à l'opposé du maître de table, assure le service. »

Redonne à chacun sa place autour de la table à l'aide des numéros du texte:



A quelle place es-tu installé(e) ? ……

L'installation des convives à tables respectait une hiérarchie. Le chef de famille prenait place en bout de table. Les femmes ne s'asseyaient pas toujours avec les hommes de façon a effectuer le service.
Les trous ménagés dans la table permettaient de bloquer les noix avant de les casser. Une fois décortiqués, les cerneaux étaient livrés au moulin pour la fabrication de l'huile, utile pour la consommation et pour l'éclairage. Les résidus de broyage fournissaient un complément alimentaire pour le bétail.

Ci-contre : lampe à huile – atelier « les Grandes Poteries », Humbligny (Cher) 19ème siècle

A l'origine, le terme de « soupe » désigne la tranche de pain sur laquelle on verse le bouillon. On n'utilisait pas de fourchette, seulement des cuillères à soupe et un couteau que l'on repliait en fin de repas.

La toilette

Au 19ème siècle, se laver nécessite une longue préparation. Observe les vignettes ci-dessous. Replace les étapes du bain du petit Jean dans le bon ordre à l'aide d'un numéro.

5

Petit Jean prend son bain

2

Petit Jean ramène l'eau

3

Petit Jean tire de l'eau le chaudron

1

Petit Jean tire de l'eau dans le puits

4

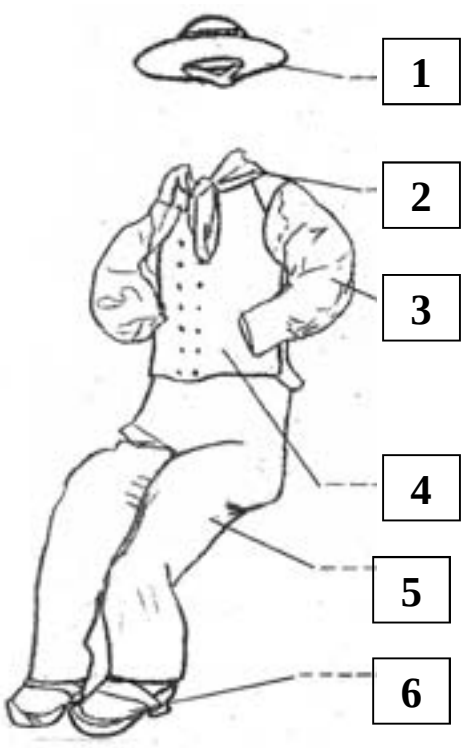
Petit Jean verse l'eau dans la baignoire

6

Petit Jean se sèche près de la cheminée

Les vêtements

Retrouve la vitrine qui présente **les tenues vestimentaires** du Berry rural. Compare les tenues d'hier et d'aujourd'hui et indique les noms des différents vêtements :



Hier	Numéros	Aujourd'hui
chapeau	1	casquette
Mouchoir de cou	2	écharpe
La chemise	3	*Le T-shirt*
Le gilet	4	*Le gilet ou le pull*
Le pantalon	5	*Le jean*
Les sabots	6	*Les baskets*

A voir également lors de la visite :

Le promenoir ***servait autrefois aux enfants lorsqu'ils apprenaient à marcher.***

Le pain.
Le pain était préparé par la maitresse de maison. Une fois pétrie, la pâte reposait dans des panetons (petits paniers). Puis, les pains sont cuits au four et défournés grâce à une pelle. Ils sont ensuite conservés sur des échelles à pain, à l'abri des rongeurs.